



Sup krim instan



Daftar isi

Daftar isi.....i

Pendahuluan.....ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Acuan..... 1

3 Definisi 1

4 Syarat mutu 1

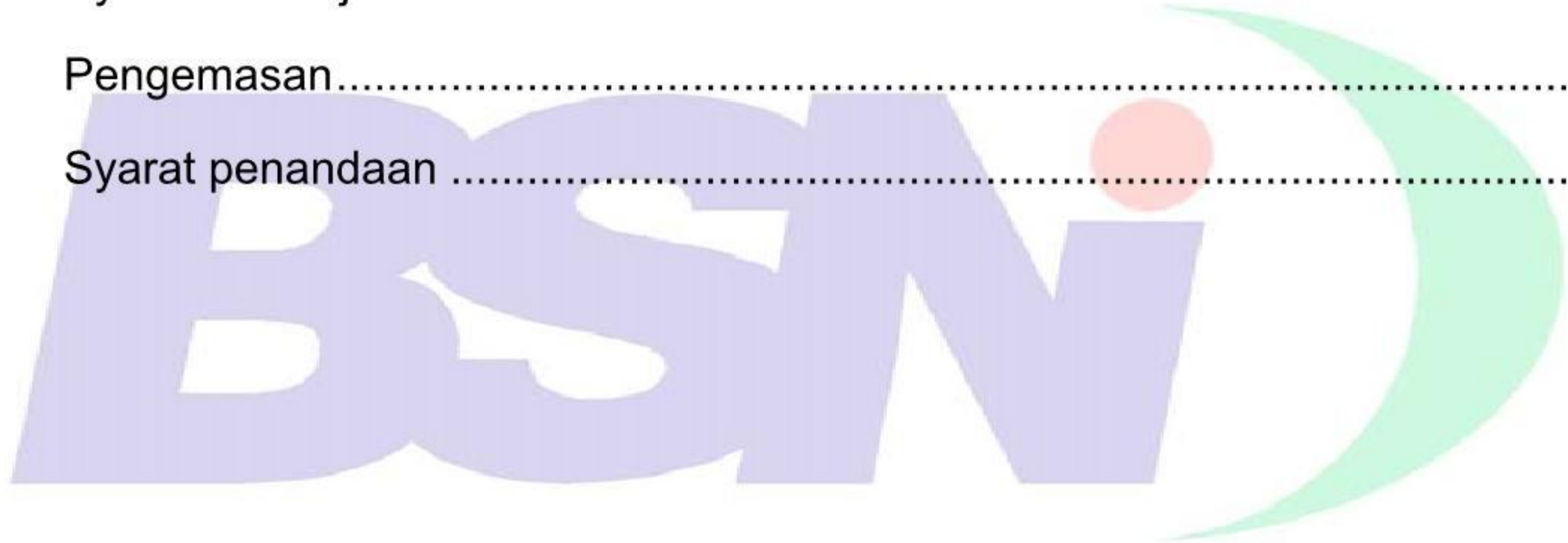
5 Pengambilan contoh 3

6 Cara uji 3

7 Syarat lulus uji 4

8 Pengemasan..... 4

9 Syarat penandaan 4



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Sup krim instan merupakan Standar Nasional Indonesia untuk produk makanan. SNI ini bertujuan selain untuk melindungi kesehatan konsumen dan keselamatan, juga untuk :

- melindungi konsumen
- meningkatkan produktivitas dalam mencapai mutu produk
- mewujudkan jaminan mutu
- mendukung perkembangan industri agrobisnis
- menunjang Instruksi Menteri Perindustrian Nomor 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun oleh Balai Besar Industri Kimia dan telah dibahas dalam rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan melalui Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 24 Februari 1998, yang dihadiri wakil dari produsen, konsumen, lembaga uji dan instansi pemerintah terkait.



Sup krim instan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan untuk Sup krim instan.

2 Acuan

- 2.1 SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.
- 2.2 SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.
- 2.3 Peraturan Perundang-Undangan di bidang Makanan, Depkes RI 1993/1994.

3 Definisi

Sup krim instan adalah produk makanan olahan tepung nabati dan hewani, dengan tambahan makanan lain dan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan, yang siap di konsumsi setelah diseduh atau dimasak dengan air mendidih menjadi larutan kental.

4 Syarat mutu

Syarat mutu sup krim instan seperti pada tabel dibawah ini.

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu sup krim instan

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Tekstur	-	berbentuk larutan kental setelah diseduh atau dimasak dengan air mendidih.
2.	Protein	%	min. 10
3.	Lemak	%	min. 5
4.	Air	%	maks. 8,0
5.	Bahan tambahan makanan		
5.1	Pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
5.2	Penyedap rasa	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
6.	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
7.	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
8.	Cemaran mikroba		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1×10^5
8.2	Coliform	APM/g	Maks. 10
8.3	E. Coli	koloni/g	negatif
8.4	Salmonella	koloni/25g	negatif
8.5	Kapang/khamir	koloni/g	Maks. 1×10^3

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 4.2.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2

6.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1.

6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 8.2.

6.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.2.

6.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji penyedap rasa sesuai dengan SNI 01-0219-1987. Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

6.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi persyaratan pada butir 4.

8 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id